Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Bitte aufklappen

Hans-Ulrich Petermann Beratungs
Vertriebs GmbH & Co. KG

AT CH

VOLLAUTOMATISCHER BROTBACKAUTOMAT FÜR ALLE ARTEN VON BROTTEIGEN BB 1350

Hans-Ulrich Petermann Beratungs Vertriebs GmbH & Co. KG

BB 1350 Bedienungsanleitung

01/2010

INHALTSANGABE *Seite*

EU-Konformitätserklärung ..... Klappe
Teilebezeichnung I
Teilebezeichnung II
Garantiebedingungen III
Garantiekarte IV
Allgemeine Sicherheitshinweise 1
Gerätebezogene Sicherheitshinweise 2
Bestimmungsgemäße Verwendung 3
Technische Daten 3
Lieferumfang 4
Auflistung der möglichen Programmvariationen beim Brotbackautomat 5
Zubereitungszeiten (inkl. Vorwärmzeiten soweit vorhanden) 6
Beschreibung der Anzeige- und Bedienelemente 7-10
Warmhaltefunktion 10
Stromausfallspeicher (Memory) 10
Umgebungsbedingungen 11
Fehlermeldungen im LCD-Display 11
Vor der ersten Benutzung 12
Benutzung des Brotbackautomaten 12-15
Hilfreiche Tipps 15-16
Fragen zum Produkt 16
Tipps zu den Rezepten 17
Rezepte 18-23
Eigene Rezepte 24-26
Reinigung und Pflege 27
Behebung von möglichen Störungen 28-31
Entsorgung 32

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller (siehe Garantiekarte) angefordert werden. Das Gerät entspricht den Anforderungen der Produktionsrichtlinie und der europäischen Niederspannungsrichtlinie. Dies wird nachgewiesen durch das GS-Zeichen des unabhängigen Prüfinstitutes:

Bitte aufklappen

TEILEBEZEICHNUNG

Bedienteil:

J) LCD-Display

K) Auswahltaste [**“Brot Grösse”**]

L) Auswahltaste für Bräunungsgrad [**“Farbe”**]

M) Auswahltaste [**“Zeit +”**]

N) Auswahltaste [**“Zeit -”**]

O) Auswahltaste [**“Menü”**]

1 = Normal

2 = Schnellbacken

3 = Weissbrot

4 = Kurzbacken

5 = Vollkornbrot

6 = Süsses Brot

7 = Teig

8 = Backen

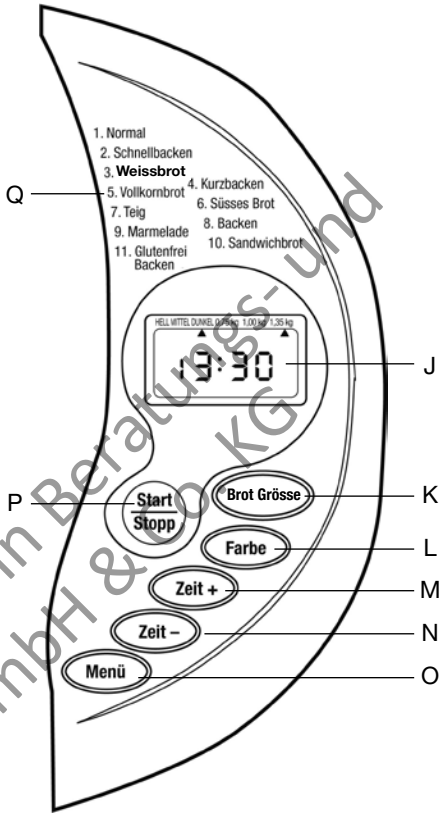
9 = Marmelade

10 = Sandwichbrot

11 = Glutenfrei Backen

P) Auswahltaste [**“Start / Stopp”**]

Q) Auflistung der Grundprogramme 1 - 11



Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

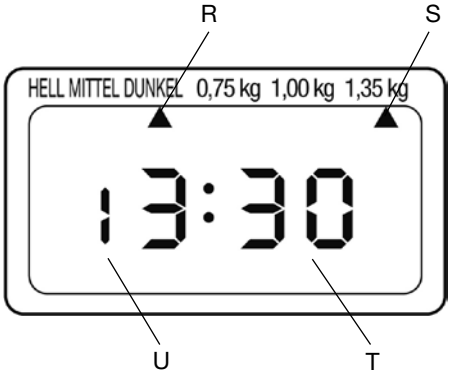
LCD-Display:

R) Anzeigesymbol für gewählten Bräunungsgrad

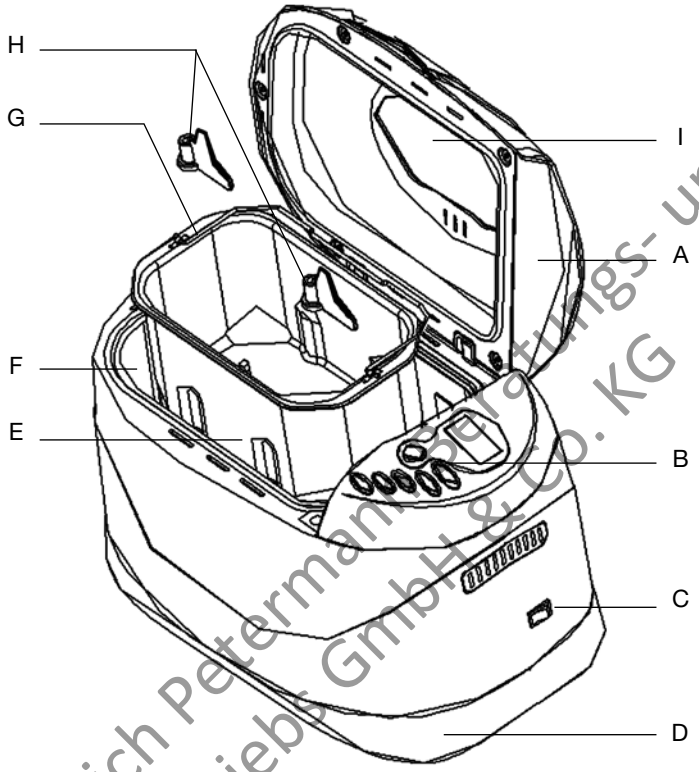
S) Anzeigesymbol für gewählte Brotlaibgröße

T) Anzeige der Betriebszeit, abhängig von dem gewählten Programm

U) Anzeige des gewählten Grundprogrammes



TEILEBEZEICHNUNG



Hans-Ulrich Petermann Verfügungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Brotbackautomat:

A) Gehäusedeckel

B) Bedienfeld

C) EIN-/AUS-Schalter

D) Hitzeschutzgehäuse (“Cool Touch”)

E) Backform, antihaftbeschichtet

F) Backraum

G) Handgriff, zur Entnahme der Backform

H) Knethaken, antihaftbeschichtet (Abbildung ähnlich)

I) Sichtfenster

BROTBACKAUTOMAT BB 1350

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassa-bons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden. Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

AT CH GARANTIEKARTE

Serviceadresse(n):
AT: Parhammer electronic Service GmbH, Salzweg 2 - Gewerbegebiet
4894 Oberhofen am Irrsee
CH: HUP-Service, Tel.0435-004117, Fax 0435-004237

Hotline:
AT: Tel: +43 (0) 6213-69941
CH: Tel: 0041/435 004 117

Firma und Sitz des Verkäufers:
AT: HOFER KG, Hofer-Straße 2, 4642 Sattledt
CH: ALDI SUISSE AG, Verwaltungsgebäude Z, Postfach 150, CH-8423 Embrach-Embraport

Email:
AT: hup-kundendienst@aon.at
CH: e-mail:info@hup-service.ch

Hersteller-/Importeurbezeichnung:
Hans-Ulrich Petermann GmbH & Co. KG, Schlagenhofener Weg 40,
D-82229 Seefeld

Produktbezeichnung: Brotbackautomat

Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer: BB 1350

Artikelnummer: 12958

Aktionszeitraum:
01/2010

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Fehlerbeschreibung:

Name des Käufers:

PLZ/Ort: Straße:

Tel.Nr.: E-Mail:

Unterschrift:

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Immer den Netzstecker ziehen, bei Betriebsstörungen, vor jeder Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist! Niemals am Netzkabel ziehen! Stromschlaggefahr!

Das Gerät nie in Wasser tauchen und nicht im Freien benutzen, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf! Stromschlaggefahr!

Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, erst den Netzstecker ziehen, dann das Gerät herausnehmen! Das Gerät danach nicht mehr in Betrieb nehmen, sondern erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen lassen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. Stromschlaggefahr!

Darauf achten, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Das Netzkabel so verlegen, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. Stromschlaggefahr!

Das Gerät nicht benutzen, wenn man sich auf feuchtem Boden befindet oder wenn die Hände oder das Gerät nass sind. Stromschlaggefahr!

Das Netzkabel keinesfalls knicken und nicht um das Gerät wickeln - Stromschlaggefahr!

Das Gerät nie selbst öffnen und keinesfalls versuchen, mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. Stromschlaggefahr!

Halten Sie Verpackungsfolien von Kindern fern - Erstickungsgefahr!

Elektrogeräte sind kein Kinderspielzeug! Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Netzkabel nicht herunterhängen lassen, um zu vermeiden dass daran gezogen wird.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

Bei einer Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild anschließen.

Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

GERÄTEBEZOGENE SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen aufstellen. Es darf auch nicht unterhalb von Hängeschränken oder zu nahe an der Wand platziert werden, um einen Hitzestau zu vermeiden.

Brot kann brennen! Stellen Sie Ihren Brotbackautomaten daher nie in die Nähe von leicht entflammbaren Materialien, wie z. B. neben oder unterhalb von Gardinen! Brandgefahr!

Bei ungewöhnlicher Rauch-, Dampf- oder Geruchsentwicklung sofort den Netzstecker ziehen. DerTeig könnte übergelaufen und auf das Heizelement gelangt sein. Achten Sie darauf, dass das Äußere der Backform und der Backraum stets sauber sind. Brandgefahr!

Führen Sie mit dem Gerät keine Ortswechsel durch, solange der Teigbehälter mit heißen Flüssigkeiten (Marmelade) gefüllt ist, die Flüssigkeit könnte überschwappen – Verbrühungsgefahr!

Versuchen Sie nie, Zutaten bzw. denTeig aus dem Brotbackautomaten herauszunehmen, wenn er eingeschaltet ist – Verletzungsgefahr!

Stellen Sie niemals etwas auf das Gerät, bzw. verdecken Sie nicht die Lüftungsschlitze. Die Hitze und der Dampf müssen ungehindert entweichen können. Andernfalls entsteht ein Hitzestau, welcher das Gerät beschädigen könnte. Bei verdeckten Lüftungsschlitzen besteht zudem die Gefahr eines Brandes.

Stellen Sie den Brotbackautomaten nur auf eine hitzebeständige, ebene und rutschfeste Fläche einer Küchenarbeitsplatte.

Sperrige Lebensmittel, Metallfolien oder ähnliches dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Backform und Knethaken nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen berühren, da die Antihaftbeschichtung beschädigt werden könnte.

Falls die Antihaftbeschichtung der Backform oder eines Knethakens durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigt wurde, bitte das jeweilige Teil nicht mehr verwenden! Knethaken und Backformen sind bei der Kundendienstadresse preisgünstig erhältlich.

Um Unfälle zu vermeiden, sollten Sie niemals für mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig die gleiche Schutzkontakt-Steckdose benutzen.

Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

EINFÜHRUNG

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und besonders die Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes vollständig durch und beachten Sie diese. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf und geben Sie diese mit, wenn Sie das Gerät an einen anderen Nutzer weitergeben.

⚠ **Wichtige Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.**

Gefahr - bezieht sich auf Personenschäden

Vorsicht - bezieht sich auf Sachschäden

i **Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.**

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der Brotbackautomat ist ausschließlich zur Herstellung von Brot bzw. zur Zubereitung von Teigen (Backmischungen) und Marmelade geeignet. Verwenden Sie ausschließlich die beigefügten Zubehörteile. Bei Benutzung von Teilen anderer Hersteller erlischt jeglicher Garantieanspruch. Zudem ist der Brotbackautomat nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

TECHNISCHE DATEN

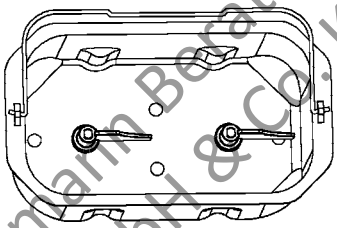
Nennspannung:	230 V~
Nennfrequenz:	50 Hz
Nennleistung:	850 W
Schutzklasse:	I
Grundprogramme:	11
Programmvariationen:	134
Zeitschaltuhr (Timer):	bis zu 13 Stunden zeitversetztes Backen
Warmhaltefunktion:	1 Stunde
Stromausfallspeicher:	15 Minuten
Brotlaibgrößen:	0,75 kg, 1,00 kg, 1,35 kg
Knethaken u. Backform:	antihaftbeschichtet

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

LIEFERUMFANG

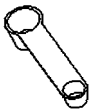
1 Brotbackautomat

2 Knethaken und 1 Backform



1 Messbecher

1 Messlöffel (Teelöffel (“Teaspoon”) / Esslöffel (“Tablespoon”)



1 Entfernungshilfe für eingebackene Knethaken

1 Bedienungsanleitung, ohne Abbildung

Hans-Ulrich Peternahm Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

AUFLISTUNG DER MÖGLICHEN PROGRAMMVARIATIONEN BEIM BROTBACKAUTOMAT

Progr.-Nr.	Menü	Brotgröße		Bräunungsgrad (Farbe)		Zeitverzögerung		Anzahl der Programm-Variationen pro Grundprogramm
1	Normal	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	18
2	Schnellbacken	0,75 kg/1,00 kg/1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]		– – –	=	9
3	Weissbrot	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	18
4	Kurzbacken	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]		– – –	=	9
5	Vollkornbrot	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	18
6	Süsses Brot	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	18
7	Teig	-----		-----		– – –	=	1
8	Backen	-----		hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	6
9	Marmelade	-----		-----		-----	=	1
10	Sandwichbrot	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	18
11	Glutenfrei	0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg [3]	X	hell / mittel / dunkel [3]	X	Ja / Nein [2]	=	18
						Gesamtanzahl:		134

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

ZUBEREITUNGSZEITEN (inkl. Vorwärnzeiten, soweit vorhanden)

Programm	Gesamtzeit	**	Programmablauf

Nr.	Brotgröße	Programm-ablaufzeit	max. Zeitver-setzung	Vor-wärmen	Rühren	Kneten 1	Kneten 2	Gehen 1	Ver-mengen 1	Gehen 2	Ver-mengen 2	Gehen 3	Backen	warm-halten
Einheit	[g]	[h]	[h]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]	[min]
1. Normal *	750	03:20	13	17	3	3	13	45	0,5	18	0,5	45	55	60
	1000	03:30	13	20	3	3	13	45	0,5	18	0,5	45	62	60
	1350	03:30	13	20	3	3	13	45	0,5	18	0,5	45	62	60
2. Schnellbacken	750	01:53			3	5	10	10					85	60
	1000	01:58			3	5	10	10					90	60
	1350	02:00			3	5	10	10					92	60
Weissbrot*	750	03:40	13	19	3	3	16	45	0,5	25	0,5	50	58	60
	1000	03:50	13	22	3	3	16	45	0,5	25	0,5	50	65	60
	1350	03:50	13	22	3	3	16	45	0,5	25	0,5	50	65	60
4. Kurzbacken	750	01:52		3	3	2	5			7		32	60	60
	1000	01:58		4	3	2	5			7		32	65	60
	1350	01:58		4	3	2	5			7		32	65	60
5. Vollkornbrot *	750	03:30	13	17	3	2	18	45	0,5	18	0,5	56	55	60
	1000	03:40	13	20	3	2	13	45	0,5	18	0,5	56	62	60
	1350	03:40	13	20	3	2	13	45	0,5	18	0,5	56	62	60
6. Süsses Brot*	750	03:00	13	6	3	2	10	40	0,5	20	0,5	45	53	60
	1000	03:10	13	11	3	2	10	40	0,5	20	0,5	45	58	60
	1350	03:10	13	11	3	2	10	40	0,5	20	0,5	45	58	60
7. Teig		01:50		22	3	2	16			45		22		
8. Backen		01:00	13										60	60
9. Marmelade		01:20		15 min. heizen	45									20 min. Ruhephase
10. Sandwichbrot *	750	03:00	13	7	3	2	13	45	0,5	18	0,5	39	52	60
	1000	03:05	13	8	3	2	13	45	0,5	18	0,5	39	56	60
	1350	03:10	13	9	3	2	13	45	0,5	18	0,5	39	60	60
11. Glutenfrei Backen *	750	02:40	13	3	2	3	12	10	0,5	19	0,5	45	65	60
	1000	02:50	13	4	2	3	12	10	0,5	19	0,5	45	74	60
	1350	03:00	13	5	2	3	12	10	0,5	19	0,5	45	83	60

* nur bei diesen Programmen ist die Zugabe von Zutaten an der Stelle ** möglich.

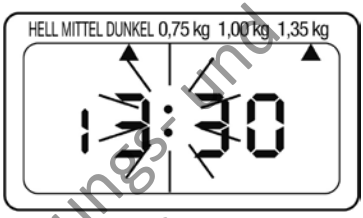
Programmablaufzeit ist ohne Warmhaltezeit gerechnet.

Hans-Ulrich Petermann Vertriebs GmbH & Co. KG Beratungs- und

Auswahltaste (START/ STOPP)

Mit der Auswahltaste „Start/Stopp" (P) können Sie das gewählte Programm starten, bzw. abbrechen.

- Zum Starten drücken Sie einmal kurz auf die Auswahltaste „Start/Stopp" (P). Es ertönt ein kurzes akustisches Signal. Die beiden Punkte in der Digitalanzeige beginnen zu blinken und das Programm startet.



Mit Ausnahme der Auswahltaste "Start/Stopp" (P) sind nach dem Programmstart alle anderen Tasten deaktiviert, d. h. aus Sicherheitsgründen ohne Funktion.

- Zum Stoppen des Programms halten Sie die Auswahltaste „Start/Stopp" (P) für ca. 2-3 Sekunden gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal das Programmende signalisiert. Durch die relativ lange Zeitspanne von 2-3 Sekunden wird verhindert, dass das Programm durch ein versehentliches Berühren der Auswahltaste „Start/Stopp" (P) vorzeitig beendet wird.

Auswahltaste (MENÜ)

Bitte beachten Sie, dass bei den im Folgenden mit dem Plus (+) gekennzeichneten Programmen das Rührwerk mit Verzögerung eingeschaltet wird (Vorwärmfunktion). Details bzgl. der jeweiligen Vorwärmzeit entnehmen Sie bitte der Tabelle im Kapitel „Zubereitungszeiten" in der Spalte „Vorwärmen".

Die Auswahltaste „Menü" (O) dient zum Auswählen des gewünschten Programmes (1-11). Bei jedem Tastendruck ertönt ein akustisches Signal und der Programmplatz wird um eine Stelle weitergeschaltet.

Beachten Sie hierzu die nachfolgene Erklärung der verschiedenen Grundprogramme:

1 = **Normal „+"**:
Dieses Programm dient zum Verarbeiten (kneten, ruhen lassen, backen) von Misch- und Weißbroten, bestehend aus Weizen- und / oder Roggenmehl.

2 = **Schnellbacken**:
"Schnelle" Brote werden mit Backpulver oder Natron gebacken, welche durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Es wird empfohlen, zuerst alle flüssigen Zutaten, und dann erst die trockenen Zutaten in die Backform einzufüllen. Durch den verkürzten Programmablauf könnten Verklumpungen in den Ecken der Backform entstehen. Es wird daher empfohlen, bei Bedarf die Mehlklumpen mit einen geeigneten Backspachtel zu zerteilen. Das Brot wird in wesentlich kürzerer Zeit hergestellt; es wird jedoch empfohlen hierfür nur Rezepte mit den Brot-Grundzutaten (Wasser, Milch, Ei, ev. Butter oder Margarine, Mehl, Salz, Zucker) zu verwenden. Das Programm ist nicht geeignet für Brote mit Sonderzutaten.

Bitte bedenken Sie, dass Brot bei dieser Einstellung in der Regel etwas kleiner und weniger luftig wird.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

3 = **Weissbrot „+”**:
Dieses Programm dient zum Verarbeiten von Teigen mit längerer Ruhephase. Für leichte Brote mit knuspriger Kruste aus weißem, stark gemahlenem Mehl (meist Type 405).

4 = **Kurzbacken „+”**:
Dieses Programm dient zur schnellen Herstellung von Broten. Zeitversetztes Backen ist bei diesem Programm nicht vorgesehen, siehe auch im Kapitel Auflistung der möglichen Programmvariationen.

5 = **Vollkornbrot „+”**:
Dieses Programm dient zur Herstellung von Broten mit einem hohen Anteil an Roggen- und Weizenvollkornmehl, Hafer oder Kleie. Bei dieser Einstellung dient die längere Vorheizphase dazu, dass die “Körner” (Sonnenblumenkerne, Sesamsaat, Leinsamen etc.) besser das Wasser in sich aufnehmen und sich dadurch öffnen.

Das Brot wird dadurch kleiner, dichter und schwerer als vergleichbare helle Brote. Zeitverzögertes Backen ist bei diesem Programm nicht zu empfehlen, da sich dadurch die Qualität des Brotes verschlechtern könnte.

6 = **Süsses Brot „+”**:
Dieses Programm dient zur Herstellung von süßem Brot mit z. B. Fruchtsaft, Zucker, Kokosflocken, Rosinen, Trockenfrüchten oder Schokolade.

7 = **Teig „+”**:
Dieses Programm dient zur Herstellung von Teigen (kneten und ruhen lassen), jedoch ohne Backfunktion. Der Teig kann z. B. zur Herstellung von Pizza, Zöpfen oder Brötchen verwendet werden.

8 = **Backen**:
Mit diesem Programm werden Teige nur gebacken, ohne sie zu kneten und gehen zu lassen. (z. B. Teige, die Sie zuvor selbst angerührt haben oder deren Zubereitung durch einen länger andauernden Stromausfall unterbrochen wurde).

Dieses Programm kann man auch zum Nachbacken eines zu hellen oder eventuell nicht ganz durchgebackenen Brotes verwenden.

Hinweis: Die vorgegebene Zeit kann bei diesem Programm nicht geändert werden. Drücken Sie die Auswahltaste „Start/Stopp” (P) am Gerät, wenn Sie den Backvorgang vorzeitig beenden möchten.

9 = **Marmelade „+”**:
Dieses Programm dient zur Herstellung von selbstgemachter Marmelade.

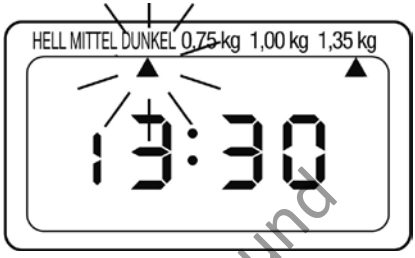
10 = **Sandwichbrot „+”**:
Dieses Programm dient zur Herstellung von Sandwichbrot und zum Backen von luftigem Brot mit dünnerer Kruste.

11 = **Glutenfrei Backen „+”**:
Dieses Backprogramm ist speziell auf die Backeigenschaften von glutenfreien Mehlmischungen oder Mehlsorten angepasst.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Auswahltaste
für den Bräunungsgrad **FARBE**

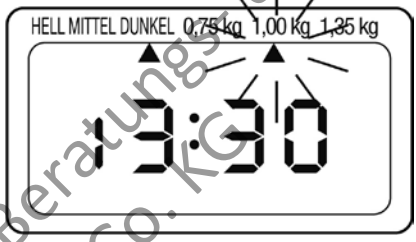
Die Auswahltaste „Farbe" (L) dient zur Auswahl der gewünschten Krustenfarbe: HELL, MITTEL oder DUNKEL. Bei jedem Tastendruck "wandert" das Anzeigensymbol (R) im LCD-Display (J) eine Bräunungsstufe weiter.



Auswahltaste **BROT GRÖSSE**

Die Auswahltaste „Brot Grösse" (K) dient zur Auswahl des gewünschten Brotgewichtes.

- Drücken Sie die Taste so lange, bis das Anzeigensymbol (S) im LCD-Display (J) unter dem gewünschten Gewicht (0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg) erscheint.



Bitte beachten Sie, dass der Brotbackautomat standardmäßig auf eine Größe von 1 kg voreingestellt ist, wenn er am EIN-/ AUS-Schalter eingeschaltet wird. Bei einem Programmwechsel ohne vorheriges Ausschalten wird die zuletzt eingestellte Größe beibehalten. Beim Drücken der Auswahltaste „Brot Grösse" kann sich, abhängig von der gewählten Gewichtsklasse des Brotes, die jeweilige Programmzeit im LCD-Display ändern. Siehe hierzu auch die Auflistung über die einzelnen Zubereitungszeiten, die im Kapitel „Zubereitungszeiten" aufgeführt sind.

Durch Flüssigkeitsverlust während des Backens ist das Gewicht der Zutaten meist höher als das des fertiggebackenen Brotes.

Auswahltasten **ZEIT +** **ZEIT -**

Falls der Brotbackautomat nicht sofort mit seiner Arbeit beginnen soll, können Sie durch das Drücken der Auswahltasten „Zeit +" (M) oder „Zeit -" (N) die gewünschte Gesamt-Verzögerungszeit einstellen. Die maximal einstellbare Verzögerungszeit beträgt bis zu 13 Stunden. Diese Funktion dient dazu, dass das frisch gebackene Brot zur gewünschten Zeit (z. B. zum Frühstück) fertig wird.

Hinweis: Die Verzögerungszeit beinhaltet die jeweilige Backzeit, abhängig von dem gewählten Programm.

Vor dem Einstellen der Zeitverzögerung muss zuerst das gewünschte Programm sowie die Brotgröße eingestellt werden.

Bei jedem Drücken der Auswahltaste „Zeit +" (M) wird die Verzögerungszeit um 10 Minuten erhöht und beim Drücken der Auswahltaste „Zeit -" (N) um 10 Minuten verringert. Die festen Backzeiten der unterschiedlichen Programme werden durch diese Einstellungen weder erhöht noch verkürzt.

Hans-Ulrich Petermann Beratungsgesellschaft Vertriebs GmbH & Co. KG

Beispiel:

Es ist jetzt 20:30 Uhr, und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig ist, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten.

- Zuerst wählen Sie das gewünschte Programm, den Bräunungsgrad und die gewünschte Brotgröße.
- Drücken Sie die Auswahltaste “Zeit +” (M) - oder “Zeit -” (N) so lange, bis im LCD-Display (J) “10:30” erscheint. Da die Programmablaufzeit 3 Stunden und 30 Minuten beträgt, ist somit eine Zeitverzögerung von 7 Stunden eingestellt. (Bis das Programm startet.)
- Drücken Sie die Auswahltaste “Start/Stopp” (P), um den zeitverzögerten Programmablauf zu starten.

Der Doppelpunkt bei “10:30” beginnt zu blinken und im LCD-Display (J) wird die verbleibende Zeit heruntergezählt.

Haben Sie z. B. das Vollkornbrot-Programm „5“ und eine Brotgröße von 0,75 kg gewählt (Programmablaufzeit: 3 Stunden 30 Minuten), so bleibt der Brotbackautomat für 7 Stunden im Bereitschaftsmodus, um dann - nachts um 3:30 Uhr - mit dem Programm zu starten.

Am nächsten Morgen erhalten Sie um 7:00 Uhr frisches Brot. Falls Sie das Brot nicht unmittelbar nach dem Programmende aus der Backform (E) entnehmen möchten, wird das Brot noch für 1 Stunde durch die eingebaute Warmhaltefunktion warmgehalten. Eine Warmhaltefunktion gibt es nicht für alle Programme, genauere Informationen finden Sie im Kapitel „Zubereitungszeiten“ in gleichnamiger Tabelle in der Spalte „Warmhalten“.

Verwenden Sie für zeitverzögertes Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie z. B. Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln etc.

WARMHALTEFUNKTION

Nach Ende des Backvorganges wird das Brot noch automatisch für 1 Stunde warmgehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brotinnere “klitschig” wird. Falls Sie diese Zusatzfunktion nicht nutzen möchten, dann drücken Sie bitte die Auswahltaste “Start/Stopp” (P), um das Programm manuell zu beenden.

STROMAUSFALLSPEICHER (MEMORY)

Falls es während des Programmablaufes zu einem kurzen Stromausfall kommen sollte, werden die gewählten Einstellungen für ca. 15 Minuten automatisch gespeichert. Wenn die Netzspannung innerhalb der 15 Minuten-Frist wiederkehren sollte, dann wird der Programmablauf automatisch fortgesetzt, ohne dass erneut die Auswahltaste “Start/Stopp” (P) gedrückt werden muss. Sollte der Stromausfall jedoch länger als 15 Minuten andauern, dann geht der Speicherinhalt verloren und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden.

Falls der länger andauernde Stromausfall noch während der Knet- / Ruhephase aufgetreten ist, dann kann das Programm einfach durch Drücken der Auswahltaste “Start/Stopp” (P) erneut (von Anfang an) gestartet werden.

Falls der länger andauernde Stromausfall während des Backvorganges aufgetreten ist, dann kann durch Aufruf des 8. Programms (Backen) der Backvorgang zu Ende gebracht werden.

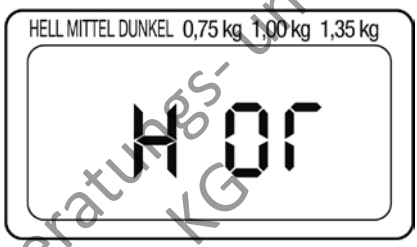
Hans-Ulrich Petermann Betriebs- und Verwaltungs GmbH & Co. KG

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Der Brotbackautomat arbeitet in einem weiten Temperaturbereich ohne Probleme, es können jedoch Unterschiede in der Brotlaibgröße - zwischen einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum - auftreten. Die besten Ergebnisse erzielen Sie bei einer Raumtemperatur zwischen 15°C und 34° C.

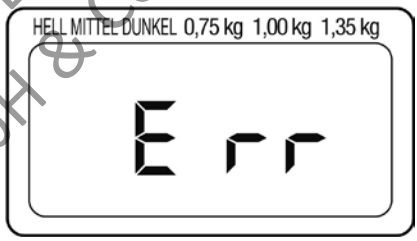
FEHLERMELDUNGEN IM LCD-DISPLAY

Falls nach dem Start des Gerätes die abgebildete Anzeige erscheint, dann ist die Temperatur im Backraum (F) des Gerätes zu hoch.

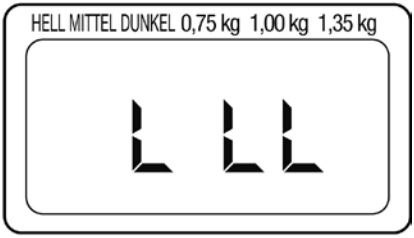


- Stoppen Sie in diesem Fall das Programm.
- Öffnen Sie den Gehäusedeckel (A) und lassen Sie den Brotbackautomaten ca. 20 - 30 Minuten abkühlen.
- Danach starten Sie das Gerät neu.

Falls nach dem Start des Gerätes die folgende Anzeige erscheint, dann hat der Temperatursensor eine Fehlfunktion. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht weiter, und wenden Sie sich an die autorisierte Kundendienstadresse. Diese finden Sie bei den Garantiebedingungen.



Die nebenstehend abgebildete Anzeige erscheint, wenn das Gerät in einer zu kalten Umgebung betrieben wird. Nach dem Einschalten ertönen 5 intervallartige akustische Signale.



Anschließend schaltet das Gerät auf die normale Anzeige zur Eingabe des gewünschten Programmes und der Brotgröße um. Es lässt sich jedoch kein Programm starten.

Dies stellt eine Schutzfunktion dar, da die Hefe im Brotteig bei zu kalter Umgebungstemperatur nicht aufgeht.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entnehmen Sie den Brotbackautomaten vorsichtig aus seiner Verpackung, und reinigen Sie die Backform (E) , die Knethaken (H), den Messbecher, den Messlöffel sowie die Entfernungshilfe in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. (Siehe auch die Hinweise im Abschnitt REINIGUNG UND PFLEGE). Anschließend gut abspülen und abtrocknen.
- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf. Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und hitzebeständige Standfläche. Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und betätigen Sie den - seitlich unter dem Bedienfeld (B) - angebrachten EIN-/AUS-Schalter (C), indem Sie ihn auf die Position „I“ drücken.
- Führen Sie vor der ersten Benutzung bitte einen ca. 10-minütigen Backvorgang, mit eingesetzter Backform (E) inkl. Knethaken (H) (ohne Zutaten) - bei geschlossenem Gehäusedeckel (A) - durch.
- Betätigen Sie hierzu die Auswahltaste „Menü“ (O) solange, bis im LCD-Display (J) der Programmplatz “8” (Backen) erscheint. Anschließend kurz die Auswahltaste „Start/Stopp” (P) drücken. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal, und der Brotbackautomat beginnt zu heizen. Zum Ausschalten des Heizvorganges drücken Sie erneut - für ca. 3 Sekunden - die Auswahltaste „Start/Stopp” (P). Das Ausschalten des Heizelements wird wiederum durch ein kurzes akustisches Signal signalisiert. Anschließend schalten Sie bitte zusätzlich das Gerät wieder aus, indem Sie den EIN-/AUS-Schalter (C) zurück auf die Position „O“ drücken.

Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal (fertigungsbedingte Versiegelung des Heizelementes) und unbedenklich. Achten Sie trotzdem auf eine ausreichende Belüftung und reinigen Sie die Backform (E) und die Knethaken (H) nochmals in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend gut abspülen und abtrocknen.

BENUTZUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

Entfernen Sie nie die Brotbackform während das Gerät in Betrieb ist! Berühren Sie niemals einen sich drehenden Knethaken - Verletzungsgefahr!

1) Stecken Sie zuerst die beiden Knethaken (H) auf die Antriebsachsen in der Backform (E) und drehen Sie die Knethaken (H) im Uhrzeigersinn, bis sie auf den Achsen einrasten.

Es wird empfohlen, die blanken Spitzen der Antriebsachsen mit ein klein wenig - <u>zum Backen geeigneter</u> - Margarine zu bestreichen, damit der Teig auf den Achsen nicht anklebt und sich die Knethaken (H) später leichter aus dem Brot lösen lassen.

Hans-Ulrich Peter mann Berechnungs- und Vertriebs GmbH & Co KG

2) Bei den nachfolgend aufgeführten Programmen ertönt während des Programmablaufs ein langanhaltendes akustisches Signal:

> Normal <	nach ca. 25 Minuten (*)
> Weissbrot <	nach ca. 25 Minuten (*)
> Vollkornbrot <	nach ca. 25 Minuten (*)
> Süsses Brot <	nach ca. 15 Minuten (*)
> Sandwichbrot <	nach ca. 13 Minuten (*)
> Glutenfrei Backen <	nach ca. 8 Minuten (*)

(*) Die genauen Zeiten ersehen Sie aus der Auflistung der Zubereitungszeiten im gleichnamigen Kapitel.

Mit einem akustischen Signal während des laufenden Programmes - siehe Punkt 2) - wird signalisiert, dass nun weitere Zutaten (z. B. Nüsse, Rosinen, Leinsamen, Kümmel, Trockenobst etc.) beigefügt werden können.

3) Füllen Sie nun die ausgewählten Zutaten in die Backform (E).

Benutzen Sie die Backform mit allergrößter Vorsicht. Beim Einfüllen der Zutaten die Backform stets aus dem Gerät nehmen, um Verschmutzungen des Backraumes zu vermeiden. Brandgefahr durch brennenden Teig bzw. der einzelnen Bestandteile!

Halten Sie sich an die im jeweiligen Rezept angegebene Reihenfolge:

a) Die flüssigen Zutaten werden zuerst in die Backform (E) gegeben, z.B.: Milch, Wasser, Öl, Eier, weiche Butter oder Margarine.

b) Die trockenen Zutaten werden zunächst miteinander vermischt, z.B.: Mehl, Salz, Zucker. Anschließend die Mischung der trockenen Zutaten zu den flüssigen in die Backform (E) geben.

c) Geben Sie Hefe oder Backpulver stets als letzte Zutat in die Backform (E).

Ausschließlich Trockenhefe verwenden! Diese niemals in die Flüssigkeit, sondern immer auf die trockenen Zutaten - in eine kleine, in die Mitte der trockenen Zutaten gedrückte Kuhle - geben. (Die Triebkraft der Hefe könnte sonst, vor allem bei einem zeitverzögerten Backvorgang mit dem Timer, nachlassen.)

4) Stellen Sie nun die Backform (E) (im Brotbackautomaten) in die Mitte des Backraums (F), und drücken Sie sie mit leichtem Druck - bis zum hörbaren Einrasten - nach unten. Klappen Sie den Handgriff (G) der Backform (E) um.

5) Schließen Sie nun vorsichtig den Gehäusedeckel (A) des Gerätes und verbinden das Netzkabel mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontakt-Steckdose.

6) Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den seitlich am Gerät (unter dem Bedienfeld) angebrachten EIN-/AUS-Schalter (C) betätigen (auf Stellung „I“ drücken).

7) Drücken Sie nun die Auswahltaste “Menü” (O), um das gewünschte Programm auszuwählen.

8) Zum Auswählen des gewünschten Bräunungsgrades drücken Sie auf die Auswahltaste “Farbe” (L).

9) Um die gewünschte Laibgröße (0,75 kg / 1,00 kg / 1,35 kg) zu wählen, drücken Sie auf die Auswahltaste “Brot-Grösse” (K).

10) Bei Bedarf stellen Sie nun die gewünschte Zeitverzögerung, durch Drücken auf die Auswahltasten “Zeit +” (M) bzw. “Zeit -” (N) ein.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

11) Abschließend drücken Sie die Auswahltaste Start / Stopp" (P), um den Programm–ablauf zu starten.

12) Mit einem akustischen Signal während des laufenden Programmes - siehe Punkt 2) - wird signalisiert, dass nun weitere Zutaten (z. B. Nüsse, Rosinen, Leinsamen, Kümmel, Trockenobst etc.) beigefügt werden können.

Öffnen Sie den Gehäusedeckel des Gerätes nur zum Zugeben von Zutaten. Bei zu häufigem Öffnen könnte das Brot zusammenfallen.

Während des Backvorganges tritt möglicherweise Dampf aus den Lüftungs-öffnungen des Gehäusedeckels aus. Dieser Vorgang ist normal und nicht zu beanstanden.

13) Am Ende des Programmablaufs ertönen ca. 8 - 10 intervallartige akustische Signale. Damit wird signalisiert, dass das Programmende erreicht ist, und das Gerät nun in den Warmhaltemodus umschaltet. Falls Sie das Brot sofort entnehmen möchten, dann drücken Sie für ca. 2-3 Sekunden die Auswahltaste "Start / Stopp" (P), um das Programm manuell zu beenden.

Gefahr

Das Gerät, der Gehäusedeckel, die Backform und das Brot können sehr heiß werden. Benutzen Sie immer Topflappen oder Kochhandschuhe. Fassen Sie weder Gerät, noch die Backform (inkl. Handgriff), noch den Gehäusedeckels, noch das Brot mit bloßen Händen an – Verbrennungsgefahr!

14) Öffnen Sie den Gehäusedeckel (A) und ziehen Sie die Backform (E) am Handgriff (G) nach oben aus dem Backraum (F). Backform (E) umkippen und vorsichtig schütteln, damit das Brot herausfällt. Am besten lassen Sie das Brot auf einem Kuchenrost auskühlen. Im Regelfall lässt sich das Brot - bedingt durch die Antihaftbeschichtung der Backform (E) - leicht entnehmen. Sollte das Brot dennoch einmal festkleben, mit einem Backspachtel aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz das Brot von den Rändern der Backform (E) lösen.

15) Schalten Sie das Gerät aus. (Ein-/Aus-Schalter (C) in Stellung „0")

Vorsicht

Benutzen Sie zum Lösen keinesfalls ein Messer oder andere metallene Gegen-stände. Dadurch könnte die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

- Prüfen Sie nach der Entnahme des Brotes gleich, ob die Knethaken (H) im Brot verblieben sind. Die Knethaken (H) werden mit eingebacken und bleiben bei der Entnahme u. U. im Brotlaib stecken.

16) Vergessen Sie nicht, die Knethaken (H) zu entnehmen, bevor das Brot in Scheiben geschnitten wird. Andernfalls könnten die Knethaken (H) beschädigt werden. Eingebackene Knethaken (H) lassen sich mittels der mitgelieferten Entfernungshilfe aus dem Brot ziehen.

Wenn das Brot noch warm ist, ist die Entnahme der Knethaken einfacher. Allerdings wird das entstehende Loch etwas größer als bei abgekühltem Brot.

Lassen Sie den Brotbackautomaten ca. 1/2 Stunde bei geöffnetem Deckel und in ausgeschaltetem Zustand (seitlich angebrachter EIN-/AUS-Schalter (C) in Stellung „O") auf Raumtemperatur auskühlen, bevor Sie ein weiteres Brot backen.

Falls Sie kein weiteres Brot mehr backen möchten, schalten Sie bitte stets am Ende der Benutzung den seitlich angebrachten EIN-/AUS-Schalter (C) wieder auf die AUS-

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Position (Stellung „O“) zurück und ziehen zusätzlich den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose.

HILFREICHE TIPPS

- Achten Sie darauf, dass alle Zutaten in etwa die gleiche Temperatur haben. Am besten ist Zimmertemperatur bis lauwarm (18°C bis 23°C).

- Bei der Verwendung von sehr weichem Wasser verstärkt sich der Gärvorgang der Hefe, d.h. der Teig geht höher auf. Zur Verhinderung von übermäßigem Aufgehen des Teiges empfehlen wir die Verringerung der angegebenen Hefemenge um ca. 25 %.

- Der Gärvorgang der Hefe ist ebenfalls abhängig vom vorherrschenden Luftdruck, d.h. in höheren Gegenden über ca. 900 mü NHN wird ebenfalls der Gärvorgang stärker. Wir empfehlen auch in diesem Fall eine Verringerung der zugegebenen Hefe um ca. 25 %.

- Sie können mit dem Gerät auch Backmischungen zu Brot verarbeiten. Überprüfen Sie jedoch unbedingt das Gesamtgewicht aller Zutaten, und stellen Sie sicher, dass 1350 g nicht überschritten werden. Der Teig könnte überlaufen und auf das Heizelement gelangen.

- Bedingt durch das Austreten von Kondenswasser beschlägt u. U. zu Beginn des Backvorganges das Sichtfenster (i) - dieser Vorgang ist normal und nicht zu beanstanden.

- Achten Sie auch beim Backen nach eigenen Rezepten unbedingt darauf, das Gesamtgewicht der Zutaten zu kontrollieren, damit Sie a) das Gerät korrekt programmieren können und b) kein Teig überläuft.

- Je mehr Zucker Sie verwenden, desto dunkler wird die Brotkruste.

- Berücksichtigen Sie, dass sich das Backergebnis ändert, wenn Sie einzelne Zutaten ändern.

- Wenn Sie z.B. Trockenobst anstelle von Nüssen verwenden, erhöht sich der Flüssigkeitsgehalt des Teiges. Das kann auch dazu führen, dass Sie etwas weniger Wasser verwenden müssen.

- Behindern Sie während der Benutzung nicht die notwendige Luftzirkulation, d.h. decken Sie die Lüftungsschlitze des Antriebsmotors und die Dampfaustrittsöffnungen nicht ab.

- Wenn ein Backergebnis Sie nicht zufriedenstellt, ändern Sie das Rezept zunächst nur geringfügig ab. Versuchen Sie es dann noch einmal.

Hans-Ulrich Peterman Betriebs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

- Roggenmehl enthält keinen Kleber, d.h. das Brot geht daher nur wenig auf. Aus diesem Grund sollte das benutzte Roggenmehl mindestens einen Weizenmehlanteil von 30% enthalten.

- Benutzen Sie keinesfalls zuviel Hefe oder Backpulver. Der Teig könnte überlaufen. Außerdem könnte das Brot gegen den Gehäusedeckel (A) stoßen, wenn es zu sehr aufgeht.

- Die Verwendung von frischer Hefe kann das gewünschte Backergebnis negativ beeinflussen. Verwenden Sie daher ausschließlich Trockenhefe zur Teigherstellung.

- Unterschiedliche Mehlsorten sowie andere Zutaten von verschiedenen Herstellern können zu unterschiedlichen Ergebnissen führen.

- Geben Sie immer erst die flüssigen Zutaten in die Backform (E). Anschließend die miteinander vermengten trockenen Zutaten.

- Erhöhen Sie bei den 1350 g-Rezepten auf keinen Fall die Mengen, da der Teig sonst überläuft und auf das Heizelement gelangen kann – Brandgefahr!

- Falls Teig auf das Heizelement gelangt ist, tritt Rauch aus dem Backraum (F) aus. Schalten Sie das Gerät am EIN-/AUS-Schalter (C) aus und ziehen Sie zusätzlich den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. Entnehmen Sie die **heiße** Backform und reinigen Sie vorsichtig das **heiße** Heizelement. Benutzen Sie geeignete Hilfsmittel (z. B. Kochhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden).

- Zur Erlangung eines zufriedenstellenden Ergebnisses ist es empfehlenswert, dass Sie über die verwendeten Rezepte und Zutaten genaue Aufzeichnungen führen.

Falls Sie weitere Knethaken (H) oder eine neue Backform (E) benötigen, können Sie diese preisgünstig bei unserer Service-Adresse nachbestellen. Die Service-Adresse finden Sie in unseren Garantiebedingungen.

Hans Ulrich Poetzmann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

FRAGEN ZU DIESEM PRODUKT

AT

Parhammer electronic Service GmbH
Salzweg 2 - Gewerbegebiet
4894 Oberhofen am Irrsee
Tel: 06213-69941
Fax:06213-20076

CH

HUP-Service
Tel: 0435-004117
Fax: 0435-004237
e-mail: info@hup-service.ch
www.hup-service.ch

TIPPS ZU DEN REZEPTEN

Bitte beachten Sie bei dem beiliegenden Messlöffel folgende Handhabung:

der **kleine Messlöffel** (“Teaspoon”) entspricht einem **gestrichenen Teelöffel (TL)**

der **große Messlöffel** (“Tablespoon”) entspricht einem **gestrichenen Esslöffel (EL)**

1) Zugabe und Abmessung flüssiger Zutaten:

Bei den meisten der nachfolgend beschriebenen Rezepte ist es empfehlenswert, dass Sie das Wasser oder die Milch nur lauwarm zugeben. Butter oder Margarine sollten ebenfalls immer weich oder flüssig beigegeben werden. Die benötigte Menge an Wasser, frischer Milch, etc. sollte unbedingt in einem Messbecher ermittelt werden.

2) Zugabe der Zutaten:

Halten Sie folgende Reihenfolge stets ein: flüssige Zutaten, Eier, Salz, pulverförmige Zutaten. Die Hefe bitte ausschließlich auf das trockene Mehl (in eine Mulde) geben. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz in direkte Berührung kommt.

Nachdem der Teig, je nach gewähltem Programm, zwischen ca. 8 – 25 Minuten geknetet wurde ertönt ein akustisches Signal, und signalisiert, dass nun weitere Zutaten (Nüsse, Früchte etc.) beigegeben werden können. Geben Sie die weiteren Zutaten nicht zu früh in den Teig, da sonst der Geschmack während des weiteren Knetvorganges darunter leiden würde. Geben Sie - bei zeitverzögertem Backen - keine leicht verderblichen Zutaten in den Teig (z. B. Eier oder Früchte).

3) Mehlsorten:

Zur Herstellung von Brot eignen sich die meisten der im Handel erhältlichen Mehlsorten, wie z. B.:

> Weizenmehl,	Type 405,	für helles Weizenbrot
> Roggenback-schrot,	Type 1800,	für fast alle Vollkornbrote
> Roggenmehl,	Type 1370,	für dunkles Mischbrot
> Roggenmehl,	Type 1150,	für Graubrot
> Roggenmehl,	Type 997,	für helles Roggenbrot
> Roggenmehl,	Type 815,	für helles Kleingebäck

Brotback-Fertigmischungen sind ebenfalls geeignet.

Die Backeigenschaften eines Getreidemehls sind entscheidend abhängig von dem Glutenanteil der verwendeten Mehlsorte. Bäcker sprechen in diesem Zusammenhang von „kleberstarkem“ oder „kleberschwachem“ Mehl. Kleberstarke Mehle haben einen hohen Glutenanteil. Kleberstarkes Mehl, wie beispielsweise Weizenmehl, ist zum Backen von Brot empfehlenswert, da es intensiv geknetet werden kann und großvolumig und stabil wird. Weizenmehl weist von allen Getreidemehlsorten die besten Backeigenschaften auf.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

REZEPTE:

Im Kapitel „Tipps zu den Rezepten“ finden Sie wichtige Informationen, die sehr hilfreich sein können wenn Sie unsere Rezepte anwenden möchten.

Nachfolgend sind ein paar Rezeptvorschläge für Ihren Brotbackautomaten aufgeführt.

Bitte geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Form. Achten Sie darauf, dass die Trockenhefe nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommt! Für die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Rezepte sind für den Inhalt eines Päckchens Trockenhefe 7g zugrunde gelegt.

Achtung: Bitte passen Sie die nachfolgenden Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Das Brotergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser, große Höhen, hohe Luftfeuchtigkeit oder die Beschaffenheit der Zutaten …). Deshalb sind die Rezeptangaben nur Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm 8 (Backen) sofort nachbacken.

Normales Brot (Programm 1: „Normal“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	20g	25g	35g
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	210g	270g	380g
Roggenmehl (Typ 997)	210g	270g	380g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Bananen-Nuss-Brot
(Programm 2: „Schnellbacken“)

Zutaten	
Milch	250 ml
Öl	4 Esslöffel
Bananen, reif und zerdrückt	2
Eier	4
Zucker	120g
Brauner Zucker	90g
Gehackte Walnüsse	100g
Weizenmehl (Typ 405)	380g
Backpulver	2 Teelöffel
Salz	2 Teelöffel

Weissbrot (Programm 3: „Weissbrot“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Hartweizengrieß	120g	150g	200g
Weizenmehl (Typ 405)	270g	350g	500g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Kartoffelbrot (Programm 4: „Kurzbacken“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser oder Milch	220 ml	300 ml	400 ml
Margarine oder Butter	20g	25g	35g
Eier	1	1	1
Zerdrückte, gekochte Kartoffeln	120g	150g	200g
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	430g	630g	780g
Trockenhefe	1 Päckchen	1 Päckchen	1 1/2 Päckchen

Französisches Kräuterbrot (Programm 4: „Kurzbacken“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	270 ml	350 ml	480 ml
Weizenmehl (Typ 405)	400g	525g	700g
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	50g	75g	100g
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Petersilie, Dill und/oder Kresse gehackt	1 1/2 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Gepresste Knoblauchzehen	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Butter oder Margarine	12g	15g	20g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Pizzabrot (Programm 4: „Kurzbacken“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	280 ml	375 ml	570 ml
Olivenöl	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Oregano, gerebelt	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Parmesan, gemahlen	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel	3 1/2 Esslöffel
Hartweizengrieß	75g	100g	150g
Weizenmehl (Typ 405)	360g	475g	650g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Vollkornbrot (Programm 5: „Vollkornbrot“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Honig	1 Teelöffel	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	410g	540g	760g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Zimt-Rosinen-Nussbrot (Programm 6: „Süsses Brot“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	250 ml	330 ml	450 ml
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Gemahlener Zimt	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel
Brauner Zucker	1 Esslöffel	1 1/3 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel
Rosinen	60g	80g	110g
Gemahlene Nüsse (z.B. Haselnüsse)	60g	80g	110g
Salz	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	350g	460g	580g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Weihnachtsbrot (Programm 6: „Süsses Brot“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	125 ml	150 ml	180 ml
Milch	160 ml	230 ml	300 ml
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	4 Esslöffel	5 Esslöffel	6 Esslöffel
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	350g	460g	580g
Gehackte Walnüsse	60g	80g	110g
Getrocknete Früchte, klein geschnitten (z.B. getrocknete Pflaumen)	60g	80g	110g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Marmelade (Programm 9: „Marmelade“)

Zutaten	
Gelierzucker 2:1	500g
Früchte (z.B. gefrorene Himbeeren, aufgetaut oder frische Erdbeeren)	900-950g
Zitronensaft	1 Esslöffel

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Sandwichbrot (Programm 10: „Sandwichbrot“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Wasser	260 ml	340 ml	460 ml
Margarine oder Butter	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Salz	1 1/2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenmilch	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Dunkles Weizenmehl (Typ 1050)	380g	500g	620g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Glutenfreies Brot (Programm 11: „Glutenfrei Backen“)

Zutaten	750 g	1.000 g	1.350 g
Milch	450ml	600ml	800ml
Margarine oder Butter	1 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel	2 Esslöffel
Eier	1	1	1
Salz	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
Mehl-Mix glutenfrei (z.B. von Hubmann oder Hammermühle)	560 g	750g	1000g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Weitere Rezepte finden Sie beim Fachhandel oder im Internet.

Eigene Rezepte

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Eigene Rezepte

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Eigene Rezepte

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät gut auskühlen lassen! Stromschlag- oder Verbrennungsgefahr!

Das Geräteäußere mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Tuch abwischen und anschließend gut trockenreiben. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen lassen! Stromschlaggefahr!

Zum Reinigen des Backraums, der Backform, der Knethaken und des Heizelementes keine rauhen Schwämme, keine metallischen Gegenstände und keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Verwenden Sie einen angefeuchteten weichen Schwamm oder ein weiches Tuch. Trocken nachwischen. Den Gehäusedeckel des Gerätes geöffnet lassen, um den Innenraum gründlich trocknen zu lassen.

Die Antihaftbeschichtung der Backform und der Knethaken darf keinesfalls durch harte oder scheuernde Gegenstände beschädigt werden.

Sollten die Knethaken in der Backform verbleiben (und nicht im Brot stecken), immer erst von den Achsen abziehen, wenn Sie die Backform bereits aus dem Gerät herausgenommen haben.

Die Knethaken sind kurz nach dem Backen noch sehr heiß! Nicht mit bloßen Fingern anfassen! Verbrennungsgefahr!

Falls die Knethaken auf den Achsen festsitzen, füllen Sie die Backform mit heißem Wasser und lassen sie für ca. 1/2 Stunde stehen. Dann können Sie die Knethaken leicht abziehen.

Bei festsitzenden Teigresten die Knethaken mit Seifenlauge abwaschen oder einweichen und darauf achten, dass auch das Loch auf der Unterseite von Teigresten gereinigt wird.

Alle Zubehörteile (Backform, Knethaken, Messbecher, Messlöffel, Entfernungshilfe) reinigen Sie in warmen Wasser mit etwas Spülmittel. Anschließend gut abspülen und abtrocknen.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

BEHEBUNG VON MÖGLICHEN STÖRUNGEN

Störung:	Ursache:	Behebung:
- Das Gerät zeigt keine Funktion.	> Gerät nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden. > Der EIN-/AUS-Schalter wurde nicht betätigt. > Fehler in der Schutzkontakt-Steckdose.	>> Netzstecker in Schutzkontakt-Steckdose einstecken. >> EIN-/AUS-Schalter auf die Position „I“ drücken. >> Überprüfen Sie die Schutzkontakt-Steckdose mit einem anderen geeignetem Gerät und lassen Sie ggf. Ihre Elektroinstallation von einem Fachmann überprüfen.
- Während des Backvorganges tritt Rauch aus den Lüftungsöffnungen aus.	> Das Heizelement ist noch unbenutzt und aus fertigungstechnischen Gründen leicht eingefettet. > Der Teig ist übergelaufen und auf das Heizelement gelangt.	>> Wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen lassen. Die Abgabe von leichtem Rauch hört nach kurzer Zeit von selbst auf. >> Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie die **heiße** Backform und reinigen Sie vorsichtig das **heiße** Heizelement. Benutzen Sie geeignete Hilfsmittel (z. B. Kochhandschuh, um Verbrennungen zu vermeiden).
- Der Brotbackautomat wird nicht richtig warm.	> Der Gehäusedeckel ist nicht richtig geschlossen.	>> Schließen Sie den Gehäusedeckel korrekt, damit die Hitze nicht nach außen entweichen kann.
- Es ist sehr schwierig, das Brot aus der Backform zu entnehmen.	> Die Achsen des Knethakenantriebs wurden vor der Benutzung nicht mit - zum Backen geeigneter - Margarine eingefettet. Das Brot ist mit den Antriebsachsen verklebt.	>> Lösen Sie vorsichtig das Brot mit einem geeigneten Hilfsmittel (z.B. hitzebeständigen Kunststoffschaber) aus der Backform. Gießen Sie heißes Wasser in die Backform und lassen Sie die Antriebsachsen ca. 10 Minuten einweichen. Anschließend gründlich reinigen.

Hans Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Störung:	Ursache:	Behebung:
- Die Zutaten wurden nicht gleichmäßig verrührt.	> Das Programm wurde versehentlich unterbrochen.	>> Verrühren Sie die Zutaten und starten Sie das Programm erneut.
	> Der Gehäusedeckel wurde während der letzten Gehphase mehrmals angehoben.	>> Öffnen Sie während des letzten Gehvorganges nicht den Gehäusedeckel.
	> Zutaten eventuell nicht in der richtigen Reihenfolge eingefüllt.	>> Füllen Sie die Zutaten nur gemäß den Angaben in der Bedienungsanleitung ein.
	> Verwendete Flüssigkeit war zu kalt.	>> Halten Sie sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung.
	> Verwendete Margarine oder Butter war zu hart.	>> Verwenden Sie nur entsprechend temperierte Zutaten.
	> Knethaken nicht richtig aufgesetzt.	>> Stellen Sie sicher, dass die Knethaken korrekt aufgesetzt sind.
- Das LCD-Display zeigt nach dem Drücken der “Start/Stopp”-Taste nur “H OT”.	> Die Temperatur im Backraum ist von einem vorhergegangenen Backvorgang noch zu hoch.	>> Schalten Sie das Gerät ab und öffnen Sie den Gehäusedeckel. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor erneuter Benutzung erst ausreichend abkühlen.
- Das LCD-Display zeigt nach dem Drücken der “Start/Stopp”-Taste nur “E rr”.	> Der Temperatursensor hat eine Fehlfunktion.	>> Kontaktieren sie den Kundendienst.
- Das LCD Display zeigt nach dem Einschalten “L LE” und das Gerät gibt 5 Pieptöne ab.	> Die Umgebungstemperatur für die Hefe im Brotteig ist zu kalt.	>> Schalten Sie das Gerät ab, stellen es an einem wärmeren Ort wieder auf. Nach ca. 1 Stunde lässt sich das Gerät wieder betreiben.
- Der Motor läuft, aber die Knethaken drehen sich nicht.	> Die Backform ist nicht richtig in den Backraum eingesetzt.	>> Positionieren Sie die Backform in der Mitte des Backraumes und drücken Sie sie unter leichtem Druck nach unten, bis sie hörbar einrastet.
	> Knethaken nicht richtig aufgesetzt.	>> Stellen Sie sicher, dass die Knethaken korrekt aufgesetzt sind.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Störung:	Ursache:	Behebung:
	> Der Teig ist so schwer, dass der Antriebsmechanismus blockiert.	>> Halten Sie sich bei den Rezepten an die vorgegebenen Angaben und messen Sie die Zutaten genau ab, geben Sie gegebenenfalls etwas Flüssigkeit dazu.
- Das Brot ist so stark aufgegangen, dass der Teig den Gehäusedeckel berührt.	> Frischhefe verwendet.	>> Verwenden Sie nur Trockenhefe.
	> Umgebungstemperatur ist zu hoch.	>> Benutzen Sie das Gerät unter den in der Bedienungsanleitung angegebenen Umgebungsbedingungen.
- Das Brot ist zu klein oder nicht aufgegangen.	> Der Gehäusedeckel wurde während der Backphase geöffnet.	>> Gehäusedeckel während der Backphase geschlossen halten.
	> Zu hoher Anteil an Vollkornmehl oder Körnern.	>> Verringern Sie den jeweiligen Anteil.
	> Die Hefe wurde mit Salz vermischt.	>> Vermischen Sie die Hefe nicht mit Salz.
- Der Teig ist übergelaufen.	> Zu hoher Flüssigkeitsanteil.	>> Verringern Sie den Flüssigkeitsanteil und überprüfen Sie die Konsistenz des Teiges.
- Nach dem Backen wird das Brot “glitschig”.	> Das Brot war zu lange im Teigbehälter, die enthaltene Feuchtigkeit konnte nicht aus dem noch warmen Brot entweichen und hat das Brot im Inneren aufgeweicht.	>> Entnehmen Sie das Brot rechtzeitig aus dem Teigbehälter.
- Die Knethaken werden mit eingebacken.	> Der Vorgang ist normal.	>> Entfernen Sie die Knethaken nach den Vorgaben in der Bedienungsanleitung.
- Das Brot wird nicht ganz durchgebacken.	> Eventuell nicht das richtige Programm gewählt.	>> Legen Sie das Brot wieder in die Backform und lassen Sie es mit Programm “8” nachbacken.
- Nach dem Anschneiden ist das Brot im Innern hohl.	> Zuviel Wasser verwendet.	>> Weniger Wasser einfüllen.
	> Kein Salz beigegeben.	>> Überprüfen Sie die Beigabe von Salz.
	> Wassertemperatur zu hoch.	>> Füllen Sie nur temperiertes Wasser ein.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG

Störung:	Ursache:	Behebung:
- Die Kruste ist zu dick und der Bräunungsgrad ist zu dunkel beim Herstellen von Kuchen oder stark zuckerhaltigen Lebensmitteln.	> Unterschiedliche Rezepte oder Zutaten wirken sich stark auf das Ergebnis aus. Zuviel Zucker verwendet.	>> Falls der Bräunungsgrad für das verwendete Rezept zu dunkel ist, drücken Sie die “Start/Stopp”-Taste ca. 5-10 Minuten vor Ablauf des Backprogrammes, um den Backvorgang vorzeitig abzubrechen. Lassen Sie das Brot dann noch ca. 20 Minuten in der Backform ruhen, bevor sie den Gehäusedeckel öffnen.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter.

ACHTUNG - WICHTIGER HINWEIS:

Bevor Sie das Gerät - im Falle eines Problems oder einer Reklamation - an unsere Kundendienststelle einsenden, rufen Sie unseren Kundendienst an. In vielen Fällen lassen sich Ihre Probleme bereits auf diesem Wege lösen.

AT

Parhammer electronic Service GmbH
Salzweg 2 - Gewerbegebiet
4894 Oberhofen am Irrsee
Tel: 06213 - 69941
Fax: 06213 - 20076

CH

HUP-Service
Tel: 0435-004117
Fax: 0435-004237
e-mail: info@hup-service.ch
www.hup-service.ch

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertr.-GmbH & Co.KG

ENTSORGUNG

Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll! Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Hans-Ulrich Petermann Beratungs- und Vertriebs GmbH & Co. KG